

## Lebensmittelüberwachung

# Merkblatt für Standbetreiber (Stand Juni 10)

- Erlaubnis:** Der Verkaufsstand muss bei der zuständigen Stadt- Verbandsgemeindeverwaltung angemeldet werden. Der Ausschank von alkohol. Getränken erfordert eine Gestattung gemäß § 12 Gaststättengesetz.
- Standplatz:** Der Standplatz muss befestigt sein (Asphalt, Beton, Pflaster usw.). Bei einem Stand auf einer Wiese oder Sandplatz muss ein Boden (z.B. Paletten) mit einem reinigungsfähigen Belag eingelegt werden. Unbefestigte Wege zwischen Stand und Vorratshaltung (z.B. Kühlwagen) sind ebenfalls mit Paletten o.ä. auszulegen, um z.B. groben Schmutzeintrag in Imbissstände und Kühlwagen zu vermeiden.
- Witterungsschutz:** Der Stand muss überdacht sein (Regenschutz, ggf. ist auch ein seitlicher Witterungsschutz erforderlich). Vorräte und Verpackungsmaterialien dürfen nicht auf unbefestigtem Untergrund und ohne Witterungsschutz gelagert werden.  
Arbeitsgeräte, offene Lebensmittel und Bedarfsgegenstände sind so aufzustellen, dass weder durch Regen noch durch Staub eine nachteilige Beeinflussung möglich ist. Ferner sind alle Geräte, Lebensmittel und Bedarfsgegenstände vor direktem Kundenzugang zu schützen (z.B. durch Abtrennung oder Hustenschutz).
- Einrichtung / Ausstattung:** Arbeitstische, Ausgabetische und Geräte müssen aus glatten und leicht zu reinigenden Oberflächen bestehen. Vor Inbetriebnahme ist eine gründliche Reinigung durchzuführen. Grundsätzlich sind alle Einrichtungen, Geräte, Kühlwagen usw. in einem sauberen Zustand zu halten!
- Handwaschbecken:** In jedem Stand, in dem unverpackte Lebensmittel behandelt werden, ist eine leicht brauchbare Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser (Kalt und Warm), Seifenspender, Desinfektionsmittelspender und Einmalhandtücher zu schaffen.
- Spülgelegenheit:** Sofern während des Standbetriebes das Spülen von Geschirr und/oder Geräten erforderlich ist, muss eine separate Spülgelegenheit (z.B. eine Spüle mit Doppelbecken) zur Verfügung stehen.
- Getränkestand:** Ein Getränkeausschank (Bierstand) in Becher und Gläser zur Wiederverwendung erfordert ebenfalls entweder eine Doppelspüle oder einen Spülboy (Reinigen mit Reinigungsmittel und Klarspülen).
- Wasseranschluss:** Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Dazu dürfen nur Behälter, Schläuche und Anschlüsse verwendet werden, die für Lebensmittel zugelassen und gekennzeichnet sind. Abwasser muss so abgeleitet werden, dass eine nachteilige Beeinflussung des Standes ausgeschlossen ist.
- Kühlpflichtige Lebensmittel:** Kühlpflichtige Lebensmittel sind gekühlt aufzubewahren:

Fleisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7°C,	Fisch	max. + 2°C
Geflügel	max. + 4°C,	Tiefkühlwaren	max. - 18°C
Milchprodukte, Mayonnaisen im Anbruch	max. + 10°C		

Entsprechend müssen ausreichend Kühlgeräte (Kühlschränke, Kühltheken, Kühlwagen) vorhanden sein. In jedem Kühlgerät ist ein Thermometer zur Temperaturkontrolle anzubringen.
- Heiße Lebensmittel:** Speisen, die über einen längeren Zeitraum heiß gehalten werden sollen (z.B. Erbsensuppe, Nierengulasch u.a.) müssen bei 65°C gehalten werden.  
Die Heißhaltezeit sollte 3 Stunden nicht überschreiten.
- Hackfleischprodukte:** Auf das Behandeln und Abgeben roher Hackfleischprodukte (Mettbrötchen) sollte gänzlich verzichtet werden. Sonstige Hackfleischerzeugnisse (z.B. Geschnetzeltes, Fleischspieße usw.) sollten nur in vorgegartener Form verwendet werden (Ausnahme: Tiefgekühlte Erzeugnisse von zugelassenen Betrieben, z.B. EG-Betriebe).
- Arbeitskleidung / Personalhygiene:** Die im Stand tätigen Personen müssen gesund sein. Ferner müssen sie Schutzkleidung (Kittel, Schürze und Kopfbedeckung) tragen. Fusselnde Kleidung (z.B. Wollpullover), Finger- und Armschmuck sowie Armbanduhren sind nicht zulässig. Das Rauchen ist in allen Verkaufsständen verboten.  
Für die Standmitarbeiter muss eine hygienisch einwandfreie Toilettenmöglichkeit vorhanden sein.
- Abfälle:** Für eine geordnete Sammlung und Beseitigung der Abfälle ist zu sorgen.
- Preisaushang:** Die Preise der Lebensmittel und die in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe (z.B. Phosphat, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel usw.) sind dem Kunden auf Preistafeln deutlich kenntlich zu machen. Ferner muss ein Schild mit Namen und Anschrift des Standbetreibers deutlich sichtbar am Stand angebracht sein.

Weitere Auskünfte sind bei der Lebensmittelüberwachung unter der Tel.-Nr.: 02641-975203 erhältlich.